NACHRICHTEN
Österreich
04. März 2025

Die leckersten Pfannkuchen der Welt

Entdecken Sie die leckersten Pfannkuchen aus aller Welt! Von japanischen Hottokeki bis hin zu venezolanischen Cachapas – eine kulinarische Reise durch die verschiedensten Pfannkuchenspezialitäten erwartet Sie.

Die traditionelle christliche Festtag vor dem Beginn der Fastenzeit am Aschermittwoch wird als Gelegenheit gefeiert, gut zu essen, bevor die 40 Tage des Verzichts bis zu Ostern beginnen. Der sogenannte „Pfannkuchentag“, der in diesem Jahr am 4. März gefeiert wird, ist auch eine ausgezeichnete Ausrede, um Pancakes zu genießen, da diese üblicherweise Butter und Eier enthalten – reichhaltige Zutaten, die historisch betrachtet während der Fastenzeit aufgegeben wurden.

Die Bedeutung von Shrove Tuesday – oder Mardi Gras

Aus diesem Grund ist der Pfannkuchentag in den USA besser bekannt als Mardi Gras – oder „Fetter Dienstag“. Die Tradition des Pancake-Essens am Shrove Tuesday, die von Christen aller

Konfessionen gefeiert wird, reicht bis in die angelsächsische Zeit zurück. Damals läutete man tatsächlich eine „Pfannkuchen-Glocke“, um die Gläubigen zur Beichte zu rufen, wo sich diese von ihren Sünden lossprechen lassen konnten.

Vielfältige Pancake-Kreationen weltweit

Pancakes, in verschiedenen Formen und aus unterschiedlichen Zutaten, erfreuen sich jedoch seit Jahrtausenden weltweit großer Beliebtheit. Obwohl es schwierig ist, eine eindeutige Definition für Pancakes zu finden, möchten wir einige der besten Pancakes rund um den Globus vorstellen.

Socca – Frankreich und Italien

Die Socca stammt aus den Regionen Provence in Frankreich und Ligurien in Italien, wo sie auch als Farinata bekannt ist. Diese Pfannkuchen werden aus Kichererbsenmehl, Wasser, Olivenöl und Gewürzen hergestellt. Traditionell werden sie in großen Kupfertöpfen mit Öl in holzbefeuerten Öfen gebacken. Socca ist eine großartige glutenfreie Alternative zu Pizza und gehört zu den beliebten Street Food-Gerichten in Städten wie Nizza, wo sie in Papierkonen serviert und mit schwarzem Pfeffer bestreut wird.

Blinis – Russland

In Russland und anderen slawischen Ländern sind Blinis dünne, runde Pfannkuchen, die aus Buchweizenmehl und Hefe hergestellt werden. Sie kommen oft in größeren Versionen daher als die in vielen gehobenen Restaurants, wo sie häufig mit Kaviar oder geräuchertem Lachs serviert werden. Blinis sind ein Grundnahrungsmittel der russischen Küche und stehen während des Shrove Tuesday im Mittelpunkt der Feierlichkeiten in der Woche namens Maslenitsa, oder „Pfannkuchenwoche“.

Hanfprotein-Pancakes – Schweiz

Diätetische Einschränkungen haben unzählige Variationen von Pancakes hervorgebracht, doch wenige können mit der kreativen Raffinesse der Hanfprotein-Pancakes des mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Kochs Sven Wassmer im Verve by Sven im Grand Resort Bad Ragaz rivalisieren. Die glutenfreien Pancakes enthalten statt Mehl Hanfprotein und werden mit Toppings wie Bananen, Mandeln, Ahornsirup und vielleicht einem Hauch von Schlagsahne serviert.

Fluffige Pancakes – Japan

Die Japaner nennen ihre beliebten Pancakes „Hottokeki“ – ja, richtig, Hotcakes. Diese super fluffigen, Extra-hohen Köstlichkeiten haben Instagram im Sturm erobert, dank ihrer souffléartigen Struktur und Textur, die durch die Verwendung von Eiweiß in einer Baisermasse entsteht, die dem Teig hinzugefügt wird. Sie werden mit allem von Beeren bis zu frischer Sahne, Ahornsirup bis hin zu Speck serviert – und vergessen Sie nicht, ein Foto zu machen, bevor Sie hineingreifen.

Frühlingszwiebel-Pancakes – China

Anders als die meisten Pancakes bestehen diese duftenden, knusprigen Dreiecke tatsächlich aus Teig, nicht aus Teigmischung, was ihnen eine knusprige, blättrige und zugleich chewy Textur verleiht. Sie sind einfach zu Hause zuzubereiten, und viele dippen sie in Soßen mit Soja oder Chili – sie schmecken aber auch einfach heiß aus der Pfanne oder dem Wok hervorragend, mit dem subtilen Kick von Frühlingszwiebeln.

Crepes – Frankreich

Französische Crêpes könnten in der Pancake Hall of Fame (falls es eine gibt) nur schwer zu übertreffen sein. Diese ultradünnen Pfannkuchen stammen aus der Bretagne im Nordwesten Frankreichs, und das schon im 13. Jahrhundert, haben sich aber

längst weltweit in die Herzen der Menschen geschlichen. Sie können süß mit Füllungen wie Fruchtmarmelade, Sirup oder Schokolade sein oder herzhaft, bekannt für ihre Kombination mit Schinken und Käse, perfekt geschmolzen. Die Zubereitung dieser Pfannkuchen ist wahrlich ein kulinarisches Theater.

Buttermilch-Pancakes – USA

Dick und fluffig, getränkt in Ahornsirup und oft kombiniert mit dem herzhaften, knusprigen Geschmack von Bacon, sind die klassischen amerikanischen Pancakes ein Genuss. Die Rezepte für diese „American Pancakes“ gehen bis ins Jahr 1796 zurück zu „American Cookery“ von Amelia Simmons, auch wenn ihre Empfehlung für „Indian Slapjacks“, die aus Maismehl zubereitet werden, weitgehend vergessen ist. Heute sorgt die Verwendung von Buttermilch für eine feinere Krume, extra Fluffigkeit und einen subtilen Geschmack. Egal wo sie serviert werden, stapeln Sie sie hoch.

Latkes – Israel

Ein gefeiertes Gericht aus der aschkenasischen jüdischen Küche, Latkes enthalten als ungewöhnliche Zutat Kartoffeln. Ursprünglich jedoch drehte sich das Rezept vor dem Siegeszug der Kartoffel in Osteuropa im 19. Jahrhundert ganz um Käse. Heute wird geriebene Kartoffel mit Zwiebeln und Eiern kombiniert, um herrlich knusprige Fritter zu kreieren, die mit saurer Sahne, Apfelmus, Lox und mehr serviert werden.

Masala Dosa – Indien

Auch Kartoffeln spielen eine Rolle in diesem großartigen indischen Pfannkuchen, der erstaunliche Größen erreichen kann. Ein beliebter Frühstückssnack in Südindien, aber auch tagsüber weit verbreitet, wird der Teig aus fermentiertem Reis und Linsen zubereitet, während die duftende Füllung mit Kartoffeln, Senfsamen, Kokosnuss, Kurkuma und Koriander angereichert

wird. Serviert werden sie mit verschiedenen Chutneys, die im ganzen Land variieren, wie zum Beispiel Kokos, Tomate, Koriander oder Erdnuss, was ein großartiges gemeinschaftliches Essen ermöglicht.

Zucker- und Zitronenpfannkuchen – England

Traditionelle Pfannkuchen in England könnten einen Amerikaner möglicherweise zusammenzucken lassen. Klein und dünn, sind sie weit entfernt von dem hochgestapelten, mit Ahornsirup übergossenen Genuss, der in den USA so beliebt ist. Doch an ihren eigenen schlichten, eleganten Reizen ist kein Zweifel – vorausgesetzt, Sie haben es geschafft, sie in der Pfanne zu behalten, nachdem Sie sie in die Luft geworfen haben. Am Pancake Tuesday, wie die Briten ihn nennen, genießt man sie nur auf eine Art: mit einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker.

Pfannkuchen mit Pekingente – China

Chinas zweite Spezialität präsentiert die klassischen, hauchdünnen, durchsichtigen Pfannkuchen, die zum Wickeln der langsam gegarten Pekingente verwendet werden. Mehl, Wasser und Salz sind die bescheidenen Zutaten für den Teig, bevor die Pfannkuchen sanft in einem Dampfkorb gegart werden. Anschließend wird die Ente eingewickelt, und Sie können Frühlingszwiebeln sowie Hoisin- oder süße Bohnensoße hinzufügen. In der Woo Cheong Teahouse in Hongkong wird Okinawa-Brauner-Zucker zur Entensoße hinzugefügt, was sie noch unwiderstehlicher macht.

Injera – Äthiopien

Technisch gesehen handelt es sich hierbei eher um ein ungesäuertes Fladenbrot, doch das beliebte äthiopische Gericht Injera, eine schwammige und leicht saure Kreation aus Teff-

Mehl, zählt ebenfalls zu unseren Pancake-Auswahlen. Hier wird Mehl mit Wasser und Ersho, ähnlich einem Sauerteigstarter, gemischt, um die Fermentierung zu starten. Diese Mischung wird dann in einer Pfanne oder auf einem traditionellen runden Griddle, der als Mitad bekannt ist, gegart, um eine glatte Unterseite und eine poröse Oberseite zu erhalten, ideal zum Scoopieren und Aufnehmen von Saucen und anderen Aromen.

Galettes – Bretagne, Frankreich

Aus der wilden und schönen Region Bretagne im Nordwesten Frankreichs entstammen die Bretonischen Galettes, eine Variante der Pancakes, auf die die Einheimischen sehr stolz sind. Diese Delikatessen werden aus gesundem Buchweizenmehl zubereitet und zu Quadraten gefaltet, um ungesunde herzhafte Füllungen wie Schinken, Eier, Speck oder Käse zu umhüllen. Galettes passen hervorragend zu einem Glas Apfelwein – denken Sie daran, dass es in Frankreich alkoholisch ist.

Dutch Baby – USA

Besonders beliebt im Bundesstaat Washington sind diese ungewöhnlich benannten Pfannkuchen, die auch als Bismarck oder Popover bekannt sind – während die Briten verzeihlich von Yorkshire-Puddings sprechen könnten. Doch beim Kochverfahren besteht keine Verwirrung – sie werden in Metallpfannen im Ofen gebacken. In den USA sind die puffigen Pfannkuchen oft mit Butter, Zucker und einem Spritzer Zitrone oder Sirup belegt.

Cholermus – Schweiz

Der Kanton Obwalden liegt im Herzen der Schweiz und beheimatet diese speziellen Pfannkuchen, die vor dem Servieren zerkleinert werden, meist zum Abendessen. Cholermus wird in Butter gebraten und sobald sie fast fertig sind, werden die Leckereien aufgeschnitten und bis zu einer perfekten goldbraunen Farbe gebraten. Servieren Sie sie mit Zucker, einer

Prise Zimt und Apfelmus – und wiederholen Sie wahrscheinlich.

Pikelets – Australien

Diese kleinen und fluffigen Pancakes sind ebenso stolz australisch wie Vegemite. Sie sollten jedoch nicht mit dem britischen Gericht gleichen Namens verwechselt werden. In Australien wird Backpulver in den Teig hinzugefügt, um ihn aufgehen zu lassen. Sobald sie goldbraun sind, werden sie gestapelt und traditionell mit Sahne, Zucker und frischen Erdbeeren oder Erdbeermarmelade serviert.

Kimchi-Pancakes – Korea

Eine der köstlichsten herzhaften Pfannkuchen kommen aus Korea, und ihre heiße, würzige und knusprige Mischung macht Lust auf mehr. Kimchi, das traditionelle koreanische Gericht aus fermentiertem Gemüse, wird in den Teig aus Mehl und Eiern eingearbeitet, um einen einzigartigen Geschmack zu erzeugen. Nach dem Braten entsteht ein knuspriger Pfannkuchen, der perfekt zum Dippen geeignet ist – oder einfach so genossen werden kann.

Cachapas – Venezuela

Abschließend kommen wir zu Venezuela und ihren fabelhaften dünnen, käsigen Mais-Pfannkuchen, bekannt als Cachapas. Die Verwendung von frischem oder gefrorenem Mais verleiht dem Teig eine ausgeprägte Süße, während frischer Käse und Butter für unwiderstehliche Füllungen sorgen. Der Schlüssel, wie bei fast allen unseren weltweit ausgewählten Pancakes, liegt in der Zubereitung. Braten Sie sie goldbraun und knusprig, bevor Sie den queso de mano Käse in der Mitte schmelzen lassen.

Dieser Artikel wurde ursprünglich im Februar 2023 veröffentlicht und zuletzt im März 2025 aktualisiert.

Details	
Quellen	• **edition.cnn.com**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at